

Hamburgery Wołowe z Ziemniakami



Autor: **malta14**
Przepisów: **49** Ocena: **1675**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- wołowiny mielonej, 500 gr.
- żółtko, 1 szt.
- łyżka masła, 1
- olej do smażenia
- duża cebula, 1 szt.
- ząbki czosnku, 4 szt.
- łyżki musztardy, 2
- tarta bułka
- majoran
- Przyprawy: Sól / Czarny pieprz (świeżo zmielony)

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w drobną kosteczkę i na maśle zeszkic, czosnek bardzo drobno posiekać. Do mięsa dodać żółtko, podsmażoną cebulkę, czosnek, musztardę i / dokładnie wymieszać / żeby powstała gładka masa. Doprawić solą, świeżo zmielonym pieprzem, majoranem i dodać trochę tartej bułki żeby przy formowaniu masa się do rąk nie kleiła. / Formujemy okrągłe, płaskie hamburgery /. Na patelni rozgrzać olej i hamburgery z obu stron zrumienić, następnie zmniejszyć ogień i dosmażyć.

Twoje notatki do przepisu: